

# Pascha wielkanocna

## Składniki:

- 1 kg twarogu półtłustego lub tłustego
- 200 g masła
- 200 g cukru pudru
- 140 g śmietany kwaśniej 18%
- 30 ml ekstraktu waniliowego
- 150 g rodzynek
- 100 g orzechów włoskich lub innych

## Dodatkowo:

- bakalie do dekoracji

## Wykonanie:

### Masa twarogowa

Na początku parę przygotowań. Do miseczki dajemy rodzynki, zalewamy wrzątkiem i odstawiamy na 5 minut. Po tym czasie odlewamy wodę i odsączmy na sitku rodzynki z wody.

Orzechy włoskie lub inne przekładamy na patelnię i prażymy na małym ogniu, co chwilę mieszając, następnie siekamy je.

Twaróg półtłusty lub tłusty (nie może być ser twarogowy z wiaderka!) przepuszczamy przez maszynkę do mięsa dwa razy lub miksujemy blenderem na gładką masę.

Po przygotowaniu tych kilku rzeczy do miski dajemy miękkie masło, cukier puder i mikserem lub kulą do ucierania i ucieramy na gładką masę. Następnie dodajemy śmietanę oraz zmielony twaróg i wszystko dokładnie ucieramy.

Na koniec dodajemy rodzynki, orzechy i wszystko mieszamy już tylko chwilę tyle, żeby dokładnie rozprowadzić bakalie w masie.

### Składamy paschę

Miseczkę o pojemności około 2 litrów wykładamy gazą lub pieluchę tetrową złożoną dwa razy. Do środka przekładamy masę twarogową, ładnie równamy i przykrywamy folią spożywczą. Na to talerzyk tak, żeby dociskał masę twarogową, a na talerzyk kładziemy jeszcze ciężkie naczynie, żeby wszystko dobrze dociskało. Tak przygotowaną miseczkę wkładamy do lodówki, na około 24 godziny.



Po tym czasie miseczkę wyciągamy z lodówki, ściągamy talerzyk, folię spożywczą i przykrywamy dużym talerzem. Obracamy miseczkę razem z talerzem, ściągamy miseczkę i gazę lub pieluchę tetrową.

Paschę dekorujemy bakaliami wedle uznania.

Smacznego!

**Przepis ze strony Kuchnia Magdy**

**<https://kuchniamagdy.pl>**

